

Lancez-vous

MULTICUISEUR XL 7,1L
MANUEL DE L'UTILISATEUR

Instant Pot®

Épicez vos aventures culinaires avec Instant Pot®XL!

Bienvenue chez Instant Pot Brands ! Plongez dans votre nouvelle aventure culinaire avec nous et laissez le plaisir délicieux commencer.

Mettons-nous à cuisiner et faisons de chaque repas un jeu d'enfant. Bon appétit !



Révéléz le chef qui sommeille en vous!

Prêt à maîtriser votre Instant Pot ? Nous avons conçu 4 étapes simples avec des vidéos explicatives pour rendre votre expérience culinaire un jeu d'enfant. Scannez le code QR et suivez les étapes pour devenir un chef Instantané en un rien de temps. Commençons à cuisiner !

www.instantpot.eu/fr/getting-started



Téléchargez l'application **Instant Connect app** Connect pour accéder à plus de 3000+ idées de recettes.



Consultez la **chaîne YouTube Instant Brands UK** pour visionner des vidéos explicatives et trouver l'inspiration.



Rejoignez la **communauté Facebook Instant Pot UK** et trouvez l'inspiration grâce aux conseils, astuces et recettes de cuisine partagés par ce groupe de chefs Instant passionnés !

TABLE DES MATIÈRES

Précautions essentielles	3
Contenu de l'emballage	7
Utilisation de votre Instant Pot	9
Configuration initiale	12
À propos de la cuisson sous pression	20
Cuisson sous pression	21
Sauter	23
Cuisson à basse température	25
Maintenir au chaud	26
Démarrage différé	27
Préparation de yaourts	28
Minuterie	30
Favoris	30
Nettoyage	31
Dépannage	32
Codes d'erreur	34
Pièces de rechange	35
En savoir plus	36
Garantie	37



PRÉCAUTIONS ESSENTIELLES

Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures et/ou des dégâts matériels et annuler votre garantie.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

Avant d'utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire toutes les instructions, y compris les informations de sécurité ci-dessous. Conservez ce manuel à titre de référence.

Positionnement

POSEZ l'appareil sur un plan de travail uniquement. Utilisez toujours l'appareil sur une surface plane, stable et non combustible.

ASSUREZ-VOUS que toutes les pièces sont sèches et ne présentent aucun résidu alimentaire avant d'installer le récipient de cuisson intérieur sur la base de l'autocuiseur.

Ne placez PAS l'appareil ou le cordon d'alimentation sur ou à proximité d'une cuisinière ou d'un four à gaz ou électrique. N'utilisez JAMAIS l'appareil sur votre cuisinière.

N'utilisez PAS l'appareil à proximité d'eau, d'une source de chaleur externe ou d'une flamme.

N'utilisez PAS l'appareil en extérieur. N'exposez pas l'appareil à la lumière solaire directe.

Ne placez PAS l'appareil sur quoi que ce soit qui puisse obstruer ses aérations.

Usage général

Le récipient de cuisson intérieur amovible est brûlant pendant l'utilisation et peut peser très lourd lorsqu'il est rempli d'ingrédients.

UTILISEZ des maniques lorsque vous manipulez le récipient de cuisson intérieur et retirez les accessoires.

POSEZ les accessoires chauds sur une surface résistante à la chaleur ou une plaque de cuisson.

Faites preuve de **VIGILANCE** lorsque vous soulevez le récipient de cuisson de la base de l'autocuiseur afin d'éviter de vous brûler.

Faites preuve d'une **GRANDE PRUDENCE** lorsque le récipient de cuisson contient des ingrédients brûlants ou de l'huile ou d'autres liquides très chauds.

UTILISEZ uniquement le couvercle Instant Pot fourni avec la base de l'autocuiseur. L'utilisation d'autres couvercles d'autocuiseur peut provoquer des blessures et/ou des dommages.

N'utilisez PAS l'appareil sans avoir installé le récipient de cuisson intérieur amovible.

Ne touchez PAS les surfaces chaudes de l'appareil ou les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson, car vous risquez de vous brûler. Ne tenez que les poignées latérales pour déplacer l'appareil.

N'utilisez PAS cet appareil pour une friture classique ou sous pression à l'huile.

Ne déplacez PAS l'appareil alors qu'il fonctionne et faites preuve d'une grande prudence lorsque vous éliminez la graisse brûlante.

⚠ WARNING

Ne laissez PAS les enfants de moins de 8 ans ou les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil. Faites preuve de vigilance lorsqu'un appareil, quel qu'il soit, est utilisé à proximité ou par des enfants ou des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.

N'utilisez PAS cet appareil dans un but autre que domestique. Il n'est pas destiné à un usage commercial.

Ne laissez PAS l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.

Cuisson sous pression

Cet appareil cuit sous pression. Laissez cet appareil évacuer la pression naturellement ou libérez tout surplus de pression avant l'ouverture. **Dans le cas contraire, vous vous exposeriez à des brûlures, des blessures et/ou des dégâts matériels.**

ASSUREZ-VOUS que l'appareil est correctement fermé avant de le mettre en marche.

VÉRIFIEZ que la soupape de libération de vapeur est installée correctement.

UTILISEZ le couvercle de cuisson sous pression lors de la cuisson sous pression.

ARRÊTEZ l'appareil si un flux de vapeur constant s'échappe de la soupape de libération de vapeur et/ou de la soupape flottante pendant plus de 3 minutes. Si de la vapeur s'échappe des côtés du couvercle, éteignez l'appareil. Une fois que la vapeur s'est arrêtée, que la pression a été libérée et que l'autocuiseur a refroidi, vérifiez avec soin que le joint d'étanchéité est correctement installé.

ASSUREZ-VOUS que le joint d'étanchéité est en bon état et installé correctement.

VÉRIFIEZ avant l'utilisation que la soupape de libération de vapeur, la conduite de libération de vapeur, la protection antiblocage et la soupape flottante ne sont pas obstruées.

Ne retirez PAS le couvercle de cuisson sous pression à mains nues.

Ne forcez PAS le retrait du couvercle de la base de l'autocuiseur Instant Pot.

Ne déplacez PAS l'appareil lorsqu'il est sous pression.

Ne couvrez et n'obstruez PAS la soupape de libération de vapeur et/ou la soupape flottante avec un chiffon ou d'autres objets.

Ne tentez PAS d'ouvrir l'appareil tant que la dépressurisation n'est pas terminée et que toute la pression interne n'a pas été évacuée. Si vous ouvrez l'appareil alors qu'il est encore sous pression, il risque de libérer un contenu brûlant et provoquer des brûlures, des blessures et/ou des dégâts matériels.

Ne placez PAS le visage, les mains ou toute partie du corps non protégée au-dessus de la soupape de libération de vapeur ou de la soupape flottante lorsque l'appareil fonctionne ou contient une pression résiduelle, et ne vous penchez pas sur l'appareil lorsque vous retirez le couvercle.

Remplissage excessif lors de la cuisson sous pression

Un remplissage excessif peut entraîner un risque d'obstruction du tuyau de libération de la vapeur et de la soupape, ce qui entraîne une surpression.

Ne remplissez PAS le récipient de cuisson intérieur au-delà de la ligne « PC MAX » ou « Max PC Fill ».

⚠️ WARNING

Ne remplissez PAS le récipient de cuisson intérieur au-delà de la ligne « 1/2 » lorsque vous préparez des ingrédients qui gonflent pendant la cuisson, comme le riz, les haricots secs ou les légumes secs.

Attention, certains aliments, tels que la compote de pommes, les aïelles, l'orge perlé, les flocons d'avoine ou d'autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe ou les spaghettis peuvent mousser, faire de l'écume et crachoter, et obstruer le tuyau et la soupape de libération de vapeur.

Ne remplissez PAS le récipient de cuisson intérieur au-delà de la ligne « 1/2 » lorsque vous préparez des ingrédients qui gonflent pendant la cuisson, comme le riz, les haricots secs ou les légumes secs.

Ne placez PAS d'ingrédients trop grands dans le récipient de cuisson intérieur, car ils risquent de provoquer un incendie, des blessures et/ou des dégâts matériels.

Accessoires

UTILISEZ uniquement les accessoires ou pièces autorisés par Instant Pot Brands. L'utilisation de pièces ou d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un risque de chocs électriques, de blessures, d'incendie et/ou des dégâts matériels.

UTILISEZ uniquement le récipient de cuisson intérieur Instant Pot autorisé afin de réduire le risque de fuite de pression.

REMPLECEZ uniquement le joint d'étanchéité par un joint d'étanchéité Instant Pot autorisé afin d'éviter les blessures, les dégâts matériels et/ou des dommages à l'appareil.

N'utilisez PAS les accessoires inclus dans un four à micro-ondes, un toaster, un four à convection ou traditionnel, sur une cuisinière en céramique, électrique ou à gaz ou un barbecue.

Entretien et stockage

LAISSEZ l'appareil refroidir à température ambiante avant de le nettoyer ou de le ranger.

Ne stockez PAS de matériaux, à l'exception du récipient de cuisson intérieur, dans la base de l'autocuiseur lorsque vous ne l'utilisez pas.

Ne placez AUCUN matériau combustible dans la base de l'autocuiseur, par exemple du papier, du carton, du plastique, du polystyrène ou du bois.

Cordon d'alimentation

L'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court pour réduire les risques de s'y accrocher/s'y emmêler et de trébucher dessus.

AVERTISSEMENT : Renverser des aliments chauds peut provoquer de graves brûlures.

Ne placez AUCUN matériau combustible dans la base de l'autocuiseur, par exemple du papier, du carton, du plastique, du polystyrène ou du bois.

GARDEZ l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants.

Ne laissez PAS le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un plan de travail.

Le cordon d'alimentation ne doit **PAS** toucher de surfaces chaudes ni de flamme nue, y compris sur une cuisinière.

⚠️ WARNING

N'utilisez PAS de prises d'alimentation situées sous le plan de travail. Cet appareil est équipé d'une prise de terre à trois broches. Afin de réduire les risques de choc électrique :

Branchez **UNIQUEMENT** le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.

Ne retirez PAS la broche de mise à la terre de la prise électrique.

N'utilisez PAS de rallonges, de convertisseurs ou d'adaptateurs d'alimentation, de minuteriers ou de systèmes de contrôle à distance indépendants.

Si l'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation amovible, branchez d'abord le cordon d'alimentation à l'appareil, puis branchez le cordon d'alimentation à la prise murale.

Précautions électriques

La base de l'autocuiseur contient des composants électriques présentant un risque de choc électrique. Si vous ne respectez pas ces instructions, vous vous exposez à un choc électrique et/ou à des blessures mortelles.

Afin d'éviter les chocs électriques :

Déconnectez l'appareil en sélectionnant Annuler, puis retirez la fiche de la source d'alimentation. Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant d'installer ou de retirer des pièces ou des accessoires, ainsi qu'avant le nettoyage. Pour débrancher l'appareil, empoignez la fiche et retirez-la de la prise. Ne tirez **JAMAIS** sur le cordon d'alimentation.

INSPECTEZ régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation pour vérifier qu'ils ne montrent aucun signe d'usure ou de détérioration.

N'utilisez PAS l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés, ou après un dysfonctionnement ou une chute/des dommages de l'appareil. Si vous avez besoin d'aide, contactez le service client par e-mail à l'adresse UKSupport@instantpot.com (si vous résidez au Royaume-Uni) ou à l'adresse EUSupport@instantpot.com (si vous résidez dans l'UE), ou par téléphone au : +44 (0) 3331 230051.

Ne tentez PAS de réparer, de remplacer ou de modifier des composants de l'appareil, car vous vous exposeriez à un risque de choc électrique, de blessures, d'incendie et/ou de dégâts matériels, et cela annulerait la garantie.

Ne modifiez AUCUN des mécanismes de sécurité, car cela pourrait entraîner des blessures et/ou des dégâts matériels.

Ne modifiez AUCUN des mécanismes de sécurité, car cela pourrait entraîner des blessures et/ou des dégâts matériels.

Ne plongez PAS le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

Ne nettoyez PAS l'appareil en le rinçant sous un robinet.

N'utilisez PAS l'appareil sur des systèmes électriques autres que 220 - 240 V ~ 50/60

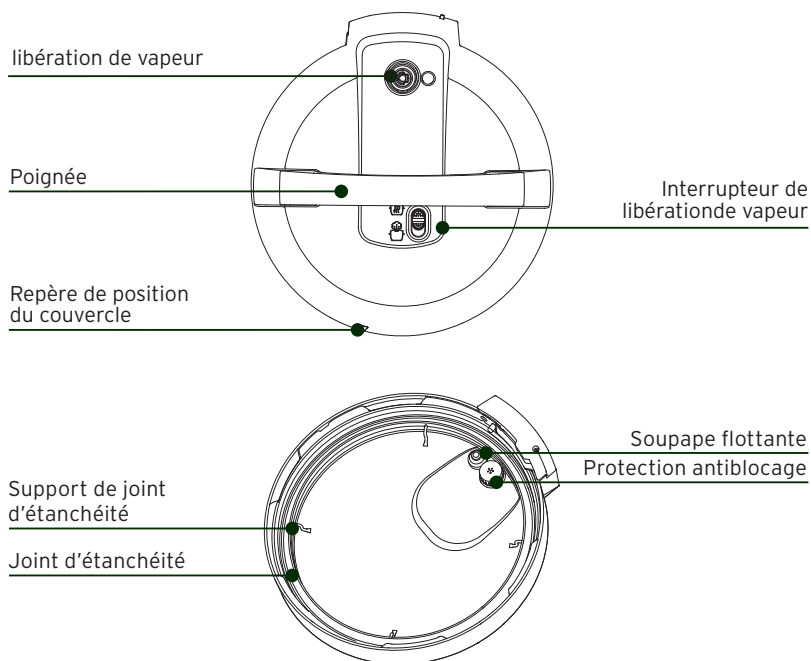
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

⚠️ WARNING

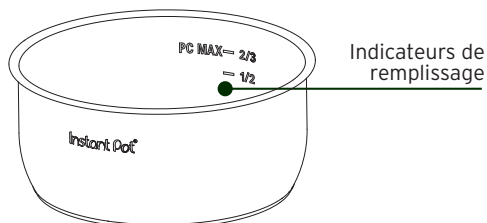
Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures et/ou des dégâts matériels et annuler votre garantie.

CONTENU DE L'EMBALLAGE

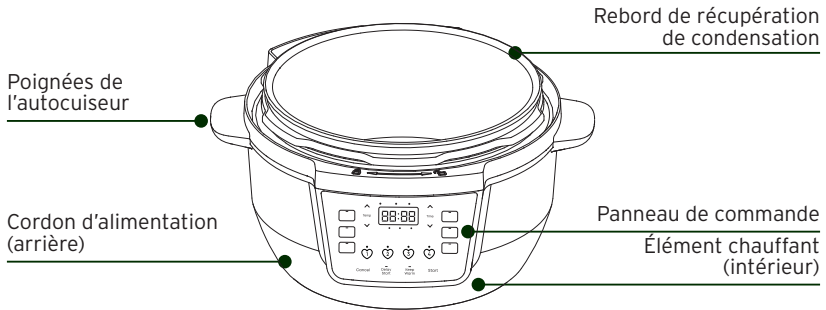
Couvercle



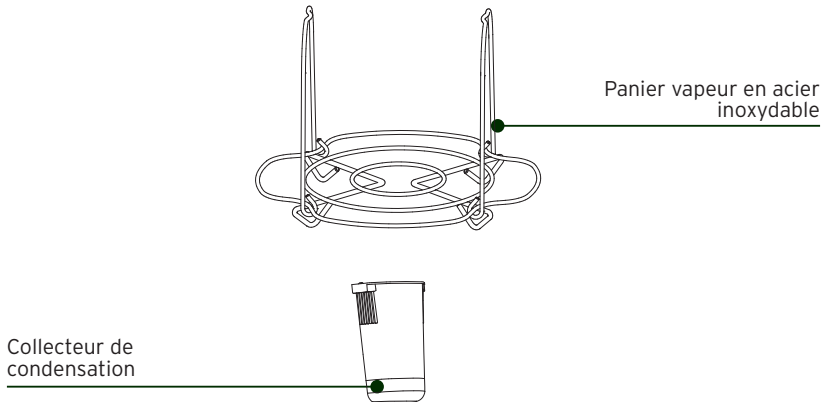
Récipient de cuisson en acier inoxydable



Cuisinière Base



Pièces + accessoires



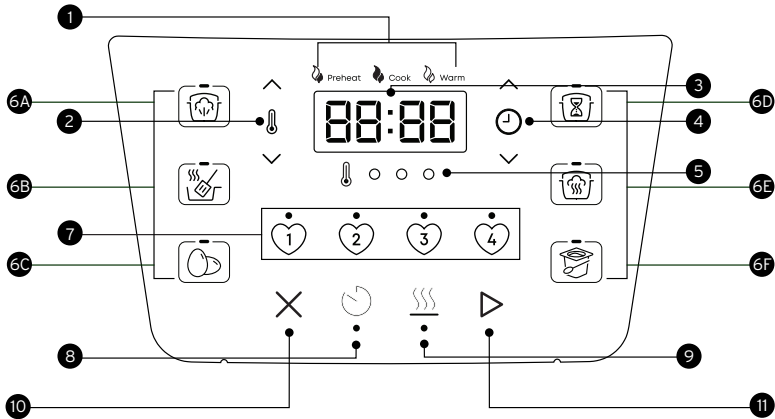
Les illustrations sont fournies à titre indicatif et peuvent différer du produit réel.

N'oubliez pas de recycler! Nous avons conçu cet emballage en tenant compte de l'environnement. Veuillez recycler tout ce qui peut l'être dans votre zone

UTILISATION DE VOTRE INSTANT POT

Panneau de commande

Le panneau de commande Instant Pot est spécialement conçu pour simplifier l'utilisation et la lecture.



1. Indicateur de cuisson guidée

- Les étapes de cuisson sont actives lorsqu'elles sont allumées

2. Commandes de la température

3. Affichage de l'état

- Température
- emps de cuisson
- Temps de démarrage différé
- Temps de maintien au chaud
- Messages d'état

4. Contrôle de la durée

5. Voyants de niveau de température

6. Boutons de programme intelligent

- Le voyant indique le programme intelligent actif

6A. Cuisson sous pression

6B. Sauter

6C. Œufs

6D. Cuisson basse température

6E. Vapeur

6F. Yaourt

7. Boutons Favoris

- Le voyant indique que le programme est actif

8. Démarrage différé

- Le voyant indique l'état ALLUMÉ

9. Maintenir au chaud

- Le voyant indique l'état ALLUMÉ

10. Annuler

11. Démarrer

Messages d'état

Le panneau de commande affiche les informations nécessaires à l'utilisation de votre Instant Pot.

OFF	L'appareil est prêt
OFF dimmed	L'appareil est en mode veille à faible consommation d'énergie
On	Mode préchauffage
End	Programme intelligent terminé (le maintien au chaud est désactivé)
Lid	Le couvercle est mal fermé ou manquant
05:20	Temps <ul style="list-style-type: none">• Programme intelligent : temps de cuisson restant• Démarrage différé : délai avant le démarrage du programme intelligent• Maintien au chaud : durée pendant laquelle les aliments sont réchauffés
Hot	Le programme intelligent Sauter est prêt à ajouter des aliments
Food burn	Surchauffe : voir la rubrique « Dépannage » page 32
Not SET	Le programme Favoris n'est pas enregistré
E*	Erreur : voir Codes d'erreur à la page 34

Activer/désactiver le son

Activer le son

En mode veille, appuyez sur les touches **de démarrage différé** ☺ et de **maintien au chaud** ☺ jusqu'à ce que l'affichage indique **S activé**.

Désactiver le son

En mode veille, appuyez sur les touches **de démarrage différé** ☺ et de **maintien au chaud** ☺ jusqu'à ce que l'affichage indique **S désactivé**.

Vous ne pouvez pas désactiver les alertes de sécurité sonores (bips).

Réinitialiser les programmes intelligents aux réglages d'origine

Réinitialiser des programmes intelligents individuels

- Lorsque l'autocuiseur est en mode veille ou en mode réglage de cuisson, appuyez sur un programme intelligent et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'autocuiseur émette un bip.

Les durées et les températures de cuisson des programmes intelligents sont réinitialisées aux réglages d'usine par défaut.

Réinitialiser tous les programmes intelligents

- Lorsque l'autocuiseur est en mode veille, appuyez sur la touche **Annuler** ⊗ et maintenez-la enfoncé jusqu'à ce que l'autocuiseur émette un bip.

Toutes les durées et les températures de cuisson des programmes intelligents sont réinitialisées aux réglages d'usine par défaut et les réglages des favoris sont effacés.

CONFIGURATION INITIALE

Nettoyage avant utilisation

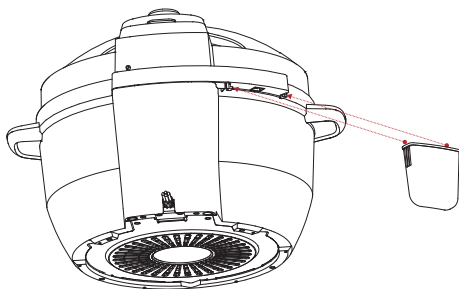
1. Lavez le récipient de cuisson intérieur à l'eau chaude avec du liquide vaisselle. Rincez et séchez l'extérieur avec un chiffon. Vous pouvez également laver le récipient de cuisson intérieur au lave-vaisselle.
2. Essuyez l'élément chauffant à l'intérieur de la base de l'autocuiseur avec un chiffon doux pour vous assurer qu'il n'y a pas de particules d'emballage éparses.

Mise en place du collecteur de condensation

Le collecteur de condensation se trouve à l'arrière de la base de l'autocuiseur et recueille l'excès d'humidité via le rebord de récupération de la condensation. Installez-le avant de cuisiner, puis videz-le et rincez-le après chaque utilisation.

Installez le collecteur de condensation

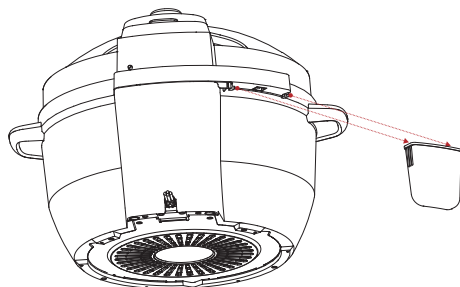
- Aligned les rainures du collecteur de condensation avec les onglets à l'arrière de la base de l'autocuiseur, puis faites glisser le collecteur de condensation en place.



Retirez le collecteur de condensation

- Retirez le collecteur de condensation en l'écartant de la base de l'autocuiseur, ne tirez pas vers le bas.

Repérez les onglets sur la base de l'autocuiseur et les rainures sur le collecteur de condensation.



Utilisation du joint d'étanchéité

Lorsque le couvercle de cuisson sous pression est fermé, le joint d'étanchéité installé sur la face inférieure du couvercle assure la fermeture hermétique entre le couvercle et la base de l'autocuiseur.

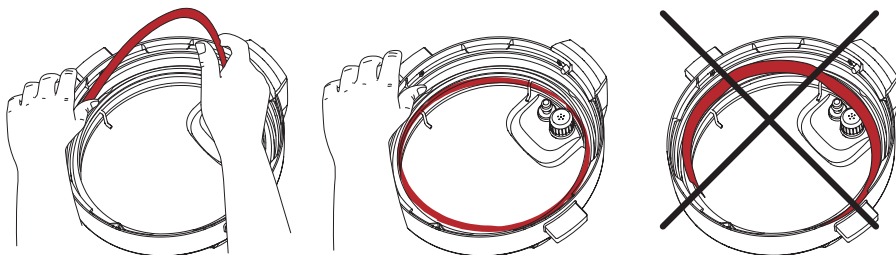
- Le joint d'étanchéité est préinstallé sur le couvercle de l'autocuiseur, mais vous devez vérifier qu'il est bien installé avant chaque cuisson.
- Le joint d'étanchéité doit être nettoyé après chaque utilisation.
- Les joints d'étanchéité s'étirent avec le temps en utilisation normale. Pour préserver la sécurité de votre produit, remplacez le joint d'étanchéité tous les 12 à 18 mois. Remplacez-le plus tôt si vous constatez une élongation, des déformations ou une détérioration.

⚠ WARNING

Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures et/ou des dommages matériels et annuler votre garantie.

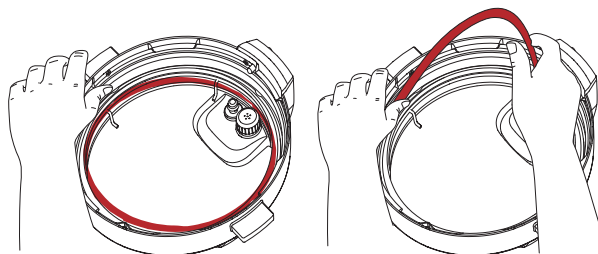
Installer le joint d'étanchéité

1. Placez le joint d'étanchéité sur son support et appuyez dessus pour le mettre en place. Appuyez fermement pour vous assurer qu'il n'y a pas de plis.
2. Le joint d'étanchéité doit être bien serré et ne doit pas tomber lorsque le couvercle est retourné.



Retirer le joint d'étanchéité

1. Saisissez le bord du joint d'étanchéité et sortez-le de l'arrière du support du joint d'étanchéité.
2. Inspectez le support pour vous assurer qu'il est fixé, centré et d'une hauteur égale sur tout le pourtour du couvercle. Si le support du joint d'étanchéité est déformé, n'essayez pas de le réparer.



Branchez le cordon

Lorsque vous êtes prêt à utiliser votre Instant Pot, branchez le cordon électrique dans la prise située à l'arrière de la base de l'autocuiseur et la fiche dans une prise électrique. an electrical socket.

Test de fonctionnement

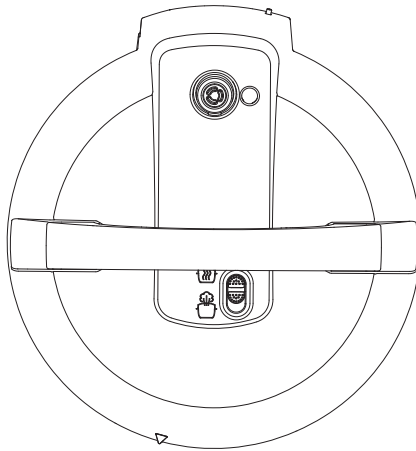
L'essai de votre nouvel Instant Pot est un excellent moyen de vous familiariser avec le fonctionnement de l'appareil avant de préparer un véritable repas.

Pour effectuer un test de fonctionnement :

1. Suivez les instructions de cuisson sous pression page 21.
2. Utilisez 700 ml d'eau, mais pas de nourriture.
3. Réglez le temps de cuisson sur 5 minutes.
4. Lorsque la cuisson est terminée, jetez l'eau restante.
5. Lavez et séchez le récipient de cuisson intérieur.


Vous pouvez à présent préparer un repas avec votre Instant Pot !

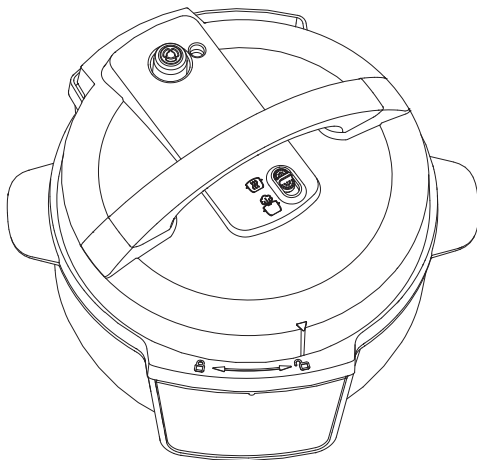
Utilisation du couvercle




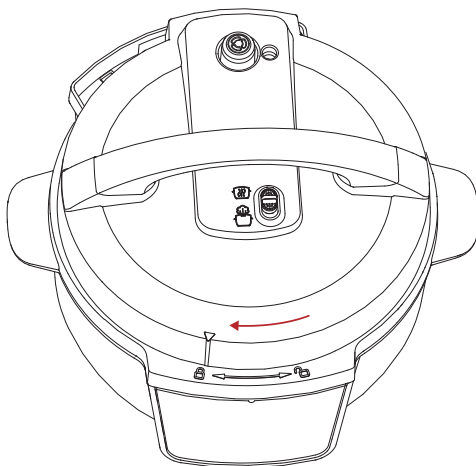
Vous utiliserez le couvercle de cuisson sous pression pour la plupart des programmes de cuisson, et pour tous les programmes de cuisson sous pression. Utilisez toujours le couvercle de cuisson sous pression fourni avec la base Instant Pot.

Fermer et verrouiller le couvercle

1. Alignez le ▼ sur le couvercle avec le symbole  situé sur le côté droit du panneau de commande de la base de l'autocuiseur et abaissez le couvercle.

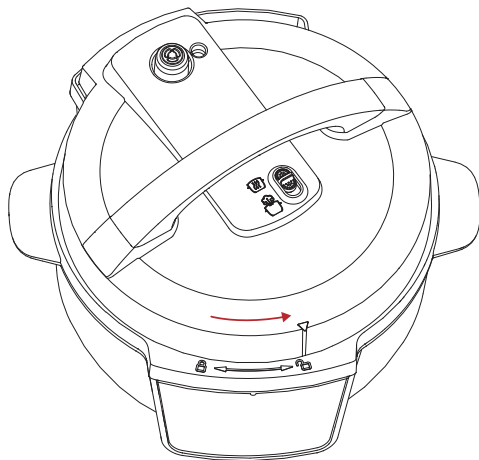


2. Tournez le couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce que le symbole ▼ sur le couvercle s'aligne avec  au-dessus du panneau de commande sur la base de l'autocuiseur.



Ouvrir le couvercle

1. Tournez la poignée du couvercle pour aligner le symbole ▼ sur le couvercle avec le symbole ☞ sur le côté droit du panneau de commande sur la base de l'autocuiseur.



2. Soulevez le couvercle et retirez-le de la base de l'autocuiseur.


Comment évacuer la vapeur

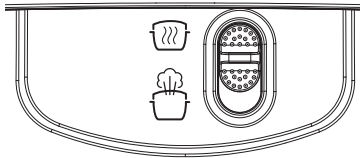
Votre Instant Pot peut libérer de la vapeur de deux manières différentes. Utilisez l'option la mieux adaptée au type d'ingrédient que vous préparez.

Dégagement naturel de la vapeur

Libère la vapeur progressivement (jusqu'à 40 minutes ou plus) après la fin de la cuisson.

À utiliser pour : Des ingrédients qui peuvent mijoter, comme les ragouts, le chili, les pâtes, l'avoine, les haricots et les céréales.

1. Après la cuisson, laissez le bouton d'évacuation de la vapeur sur **Sceller**  jusqu'à ce que toute la pression soit relâchée.




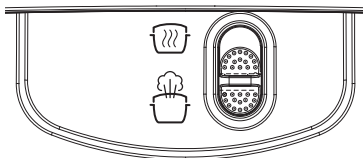
2. La soupape flottante tombe dans le couvercle lorsque toute la vapeur est libérée.
3. Une fois la vapeur libérée, tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le.

Libération rapide de la vapeur

Libère rapidement la vapeur après une pression sur l'interrupteur d'évacuation de la vapeur.

À utiliser pour : Des ingrédients ayant tendance à trop cuire, comme les légumes et les fruits de mer.

1. Après la cuisson, placez le bouton Vent  (d'évacuation) de la vapeur sur l'évacuation et attendez que toute la pression se relâche.



2. La soupape flottante tombe dans le couvercle lorsque toute la vapeur est libérée.
3. Une fois la vapeur libérée, tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le.

⚠ CAUTION

Attention à la cuisson sous pression

Cet appareil utilise la pression pour la cuisson. Laissez l'appareil évacuer toute la pression et la vapeur avant d'ouvrir le couvercle. Si vous ouvrez le couvercle avant l'évacuation de la pression, vous vous exposez à des blessures, des brûlures et/ou des dégâts matériels. Pour en savoir plus, consultez la section « **Mesures de sécurité importantes** ».

À PROPOS DE LA CUISSON SOUS PRESSION

La cuisson sous pression utilise de la vapeur sous pression pour cuire rapidement et uniformément les aliments. Vous pouvez ainsi cuire les aliments beaucoup plus rapidement que la normale. Avec la cuisson sous pression, l'Instant Pot enchaîne trois étapes.

Étape 1 : Préchauffage

- Lorsque l'autocuiseur préchauffe, il chauffe le liquide pour créer de la vapeur. Lorsque la pression est suffisante, la soupape flottante se relève, le couvercle se verrouille et l'autocuiseur est prêt à démarrer la cuisson.

Étape 2 : Cuisson

- Lorsque l'autocuiseur atteint le niveau de pression requis, la cuisson commence et la pression reste constante pendant toute la durée de la cuisson.

Pour plus de détails, reportez-vous aux instructions du programme intelligent à partir de la page 21.

Étape 3 : Libération de la vapeur

- Lorsque la cuisson est terminée, l'autocuiseur reste pressurisé et très chaud. L'évacuation libère la pression, réduit la température et vous permet de retirer le couvercle en toute sécurité.

Consultez « Comment évacuer la vapeur » à la page 18.

Utilisation d'un liquide pour créer de la vapeur

Pour produire la vapeur nécessaire, la cuisson sous pression a besoin de liquide dans le récipient de cuisson intérieur. Voici les quantités minimales dont vous aurez besoin :









Quantité minimale de liquide pour la cuisson sous pression*

- 500 ml

**Sauf mention contraire dans la recette.*

Les liquides utilisés pour la cuisson sous pression doivent être à base d'eau, par exemple du bouillon, de la soupe ou du jus. Si vous utilisez de la soupe en boîte, condensée ou à base de crème, ajoutez de l'eau comme indiqué ci-dessus.




SE FAMILIARISER AVEC LES ICÔNES

Cuisson sous pression	Sauter	Cuisson basse température	Vapeur	Œufs	Yaourt	Démarrage différé	Maintenir au chaud
							

CUISSON SOUS PRESSION

Trois des programmes intelligents utilisent la pression pour cuire les aliments : Cuisson sous pression, Vapeur et Œufs.

Choisissez parmi ces réglages dans les programmes intelligents qui utilisent la cuisson sous pression.

Programme intelligent	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson minimal	Temps de cuisson maximal
 Cuisson sous pression	10 minutes (00:10)	0 minute (00:00)	4 heures (04:00)
 Vapeur	10 minutes (00:10)	0 minute (00:00)	4 heures (04:00)
 Œufs	5 minutes (00:05)	0 minute (00:00)	1 heure (01:00)

Autres réglages

- Le maintien au chaud est réglé par défaut sur ON.
- Le démarrage différé est disponible.

Comment cuire sous pression



Préparation

Coupez, hachez, assaisonnez ou faites mariner vos ingrédients conformément à la recette.

Préchauffer

1. Placez le récipient de cuisson intérieur dans la base de l'autocuiseur.
2. Ajoutez le liquide dans le récipient de cuisson.

Consultez « Utiliser du liquide pour créer de la vapeur » à la page 20.


3. Ajoutez les ingrédients préparés dans le récipient de cuisson.
4. Placez le couvercle sur le récipient de cuisson et assurez-vous qu'il est verrouillé.
Consultez « Fermer et verrouiller le couvercle » à la page 16.
5. Choisissez un **programme intelligent** pour la cuisson et appuyez sur le bouton correspondant sur le panneau de commande.
6. La durée de cuisson par défaut clignote. Appuyez sur les flèches Time **haut** ou **bas** pour régler le temps de cuisson.
7. Le **maintien au chaud** est ACTIVÉ par défaut. Appuyez à nouveau sur **Maintenir au chaud**  pour l'éteindre.
8. Appuyez sur **Démarrer** . Le voyant du préchauffage est allumé, l'écran affiche On (activé) et l'Instant Pot commence à monter en pression.

Il faut compter 10 à 15 minutes pour atteindre le niveau de pression nécessaire à la cuisson. Les aliments surgelés augmentent le temps de préchauffage.

Cuisson

1. Lorsque la pression est atteinte, votre Instant Pot commence la cuisson.
2. La minuterie commence le décompte.
3. Lorsqu'elle atteint 00:00, la cuisson s'arrête.

Vous pouvez appuyer sur Annuler  pour arrêter un programme intelligent à tout moment

Vous pouvez modifier le temps ou la température de cuisson à tout moment pendant le préchauffage ou la cuisson en appuyant sur les flèches Temps ou Température Haut/Bas pour augmenter ou diminuer la durée ou la température, puis appuyez sur Démarrer  pour confirmer.

Libération de la vapeur

Choisissez la méthode de libération de la vapeur qui convient à votre recette.

Consultez « Comment évacuer la vapeur » à la page 18 pour plus de détails.

SAUTER

Utilisez Sauter à la place d'une poêle ou d'une casserole. Ce mode de cuisson peut intensifier les saveurs des ingrédients ou permettre de faire mijoter, d'épaissir ou de réduire les sauces.

Choisissez parmi ces paramètres dans le programme intelligent Sauter :

Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson minimal	Temps de cuisson maximal	Temp. par défaut	Options de température
30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 heure (01:00)	Élevée	Basse Moyenne Élevée

Autres réglages



- Le maintien au chaud n'est pas disponible.
- Le démarrage différé n'est pas disponible.

Comment utiliser la cuisson en sauteuse

Préparation

Coupez, hachez, assaisonnez ou faites mariner vos ingrédients conformément à la recette.

Préchauffer

1. Placez le récipient de cuisson intérieur dans la base de l'autocuiseur.
2. Ajoutez l'huile de cuisson dans le récipient de cuisson.
3. Appuyez sur Sauter  sur le panneau de commande.
4. La température par défaut clignote. Appuyez sur Température haut ou bas pour sélectionner la température basse, moyenne ou élevée.
5. La durée de cuisson par défaut clignote. Appuyez sur les flèches Time haut ou bas pour régler le temps de cuisson.
6. Appuyez sur Démarrer . L'écran indique Activé et la barre de progression affiche Préchauffage.

Cuisson

1. Lorsque l'écran affiche Hot (Chaud), ajoutez les ingrédients préparés.
L'écran affiche Hot (Chaud) pendant 3 secondes, puis le voyant indique Cuisson.
2. Le décompte de la durée commence à l'écran.
3. When timer ends, display shows **End**.
4. Appuyez sur **Annuler** (⊗) si vous souhaitez terminer la cuisson avant la fin du compte à rebours.

Vous pouvez modifier le temps où la température de cuisson à tout moment pendant le préchauffage ou la cuisson en appuyant sur les flèches Temps ou Température Haut/Bas pour augmenter ou diminuer la durée ou la température, puis appuyez sur Démarrer (▶) pour confirmer.

Cuisson Sauter avant la cuisson sous pression ou à basse température

Il est souvent préférable de faire sauter les ingrédients pour les dorer avant de poursuivre la cuisson.

1. Faites sauter les ingrédients.
2. Appuyez sur **Annuler** (⊗).

Vous pouvez à présent déglacer le récipient de cuisson intérieur avant de passer à Cuisson sous pression ou Cuisson basse température (voir Déglçage ci-dessous).

3. Sélectionnez le programme intelligent que vous souhaitez utiliser pour la cuisson.

Déglçage

Le déglçage est un processus consistant à ajouter du liquide dans une poêle chaude, libérant ainsi tous les délicieux morceaux caramélisés fixés à la surface.

1. Retirez les ingrédients du récipient de cuisson intérieur.
2. Ajoutez de l'eau, du bouillon ou du vin, selon votre recette.
3. Utilisez une cuillère en bois ou une spatule en silicone pour récupérer les ingrédients ayant adhéré au fond du récipient de cuisson.

CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

La cuisson basse température vous permet de faire mijoter les ingrédients et de préparer des ragouts comme avec une mijoteuse traditionnelle, mais avec un contrôle précis. Ce programme n'utilise pas la pression pour cuire les aliments, vous devrez donc régler l'évacuation de la vapeur sur Évacuation. Vous pouvez également utiliser un couvercle en verre muni d'un trou d'aération à la place du couvercle de l'autocuiseur.

Choisissez parmi ces paramètres dans le programme intelligent Cuisson à basse température :

Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson minimal	Temps de cuisson maximal	Temp. par défaut	Options de température
6 heures (06:00)	30 minutes (00:30)	24 heures (24:00)	Élevée	Basse Moyenne Élevée

Autres réglages

Le maintien au chaud est réglé par défaut sur ON.

Le démarrage différé est disponible.

Comment cuire à basse température


Préparation



Coupez, hachez, assaisonnez ou faites mariner vos ingrédients conformément à la recette.

Cuisson

1. Placez le récipient de cuisson intérieur dans la base de l'autocuiseur.
2. Ajoutez les ingrédients dans le récipient de cuisson.
3. Placez le couvercle sur le récipient de cuisson et assurez-vous qu'il est verrouillé.

Consultez « Fermer et verrouiller le couvercle » à la page 16.


4. Mettez le bouton d'évacuation de la vapeur sur Évacuation.
5. Appuyez sur **Cuisson basse température**  sur le panneau de commande.
6. La température par défaut clignote. Appuyez sur Température **haut** et **bas** pour sélectionner la température **basse, moyenne** ou **élevée**.

7. La durée de cuisson par défaut clignote. Appuyez sur les flèches **Time haut** ou **bas** pour régler le temps de cuisson.
8. Le **maintien au chaud** est **ACTIVÉ** par défaut. Appuyez à nouveau sur **Maintenir au chaud**  pour l'éteindre.
9. Appuyez sur **Démarrer** . L'écran indique **On (Activé)**. Le voyant de la cuisson **ON** est allumé

*Vous pouvez modifier le temps ou la température de cuisson à tout moment pendant le préchauffage ou la cuisson en appuyant sur les flèches **Temps** ou **Température Haut/Bas** pour augmenter ou diminuer la durée ou la température,*

*Puis appuyez sur **Démarrer**  pour confirmer.*



Maintenir au chaud

Lorsque la cuisson se termine, l'écran indique **End (Fin)** si le **maintien au chaud**  est désactivé. Si ce mode est actif, la minuterie commence à s'écouler de **00:00** à 10 heures (**10:00**).

MAINTENIR AU CHAUD



Le réglage **Maintenir au chaud** s'active automatiquement après la cuisson pour tous les programmes intelligents à l'exception de **Sauter**. Vous pouvez aussi utiliser **Maintien au chaud** pour réchauffer vos préparations.


Maintenir au chaud après la cuisson

1. Lorsque le réchauffage automatique commence, la minuterie indique le temps écoulé, jusqu'à 10 heures.
2. Pour désactiver le réchauffage automatique (soit pendant la cuisson, soit pendant le réchauffage automatique), appuyez sur **Maintenir au chaud**  or **Annuler**  et la lumière au-dessus du bouton s'éteint.

Réchauffer et maintenir au chaud

Vous pouvez utiliser la fonction **Maintenir au chaud** pour réchauffer les aliments ou les garder au chaud jusqu'à ce qu'il soit l'heure de les servir.

1. En mode **Veille**, appuyez sur **Maintenir au chaud** .
2. Appuyez sur les flèches **Température haut/bas** pour sélectionner la température **basse, moyenne ou élevée**.
3. Appuyez sur les flèches **Temps haut/bas** pour régler la minuterie.
4. Appuyez sur **Démarrer** . Le voyant **Warm (Chaude)** s'allume et le compte à rebours du minuteur commence.

Vous pouvez modifier le temps ou la température de cuisson en appuyant sur les flèches Temps ou Température Haut/Bas et en appuyant sur Démarrer .


Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson minimal	Temps de cuisson maximal	Temp. par défaut	Options de température
10 heures (10:00)	10 minutes (00:10)	10 heures (10:00)	Élevée	Basse Moyenne Élevée


DÉMARRAGE DIFFÉRÉ




Vous pouvez régler un démarrage différé pour 10 minutes au minimum ou 24 heures au maximum, par incréments de 10 minutes (la valeur par défaut est de 8 heures).

Le démarrage différé n'est pas disponible pour le programme intelligent Sauter.

Différer le début de la cuisson

1. Sélectionnez un programme intelligent, réglez les paramètres comme vous le souhaitez, puis appuyez sur **Démarrage différé** .

Une fois que le Démarrage différé a été sélectionné, il n'est pas possible de revenir aux réglages de cuisson. Pour modifier les réglages du programme intelligent, appuyez sur Annuler  et entrez les nouvelles sélections.

2. Appuyez sur **Démarrer** . Le compte à rebours se déclenche.
Si vous changez d'avis et décidez de ne pas utiliser le démarrage différé, appuyez sur Annuler  avant d'appuyer sur Démarrer .
3. Lorsque le démarrage différé se termine, le programme intelligent commence automatiquement.



PRÉPARATION DE YAOURTS


Vous pouvez utiliser votre Instant Pot pour préparer facilement de délicieux yaourts fermentés laitiers et non laitiers.

Processus	Temps de cuisson par défaut	Température par défaut	Plage de temps personnalisée
Pasteuriser	3 minutes (00:03)	Élevée	S/O
Ferment (produits laitiers)	3 minutes (00:03)	Faible	S/O
Ferment (non produits laitiers, personnalisé)	8 heures (08:00) (réglable)	Basse (réglable)	Minimum 30 minutes (00:30) à 99 heures maximum, 30 minutes (99:30)

Remarque : Le maintien au chaud automatique et le démarrage différé ne sont pas disponibles.

Préparer du yaourt

Pasteuriser le lait

1. Ajoutez le lait dans le récipient de cuisson intérieur et placez-le dans la base de l'autocuiseur.
2. Placez le couvercle sur la base de l'autocuiseur et verrouillez le couvercle.
3. Appuyez sur Yaourt  sur le panneau de commande. La température par défaut s'allume.
4. Appuyez sur les flèches Température haut/bas pour sélectionner la température basse ou élevée. L'affichage affiche Ébullition. Vous ne pouvez pas régler le temps de cuisson.
5. Appuyez sur **Démarrer** pour commencer. L'écran indique **ON**.
6. Lorsque la pasteurisation est terminée, l'écran affiche **End (Fin)**.

Remarque : Le lait doit atteindre une température minimale de 161 °F / 72 °C pour être pasteurisé.

Ajout de culture starter


1. Laissez refroidir le lait pasteurisé à 43°C / 110°F.
2. Ajoutez une culture starter au lait en suivant les instructions de l'emballage.

Si vous utilisez du yaourt nature comme starter, veillez à ce qu'il contienne une culture active.

Mélangez 2 c. à soupe (30 ml) de yaourt pour 3,7 litres de lait ou suivez une recette éprouvée.

3. Placez et fermez le couvercle.

Fermentation

1. Appuyez sur **Yaourt**  .
2. Appuyez sur les flèches Température haut/bas pour sélectionner basse ou moyenne en fonction de votre recette. L'écran affiche 8 heures (08:00).
3. Utilisez les flèches Temps **haut/bas** pour modifier le temps de fermentation si nécessaire.
4. L'écran affiche le compte à rebours de l'heure réglée jusqu'à 00:00.
5. Lorsque la fermentation est terminée, l'autocuiseur émet un signal sonore et l'écran affiche End (Fin).

Une période de fermentation plus longue produira un yaourt plus acidulé.

6. Laissez refroidir le yaourt.
7. Placez-le au réfrigérateur 12 à 24 heures pour développer les saveurs.



Quelle quantité préparer?

Capacité Instant Pot	Volume de lait minimal	Volume de lait maximal
7,1 litres	1500 ml	5,7 litres

MINUTERIE

Même lorsque vous n'utilisez pas votre Instant Pot pour cuisiner, vous pouvez programmer la minuterie pour 1 minute au minimum ou 1 heure au maximum (la valeur par défaut est de 10 minutes).

Régler une minuterie (sans cuisson)

1. Lorsque la barre de messages affiche **OFF (Arrêt)**, appuyez sur **Démarrage différé** .
2. Appuyez sur les flèches Temps **haut et bas** pour sélectionner la durée de la minuterie.
3. Appuyez sur Démarrer  pour démarrer la minuterie.

Vous pouvez annuler la minuterie à tout moment en appuyant sur Annuler .

FAVORIS

Vous pouvez définir et mémoriser 4 programmes personnalisés en tant que Favoris pour accéder aux recettes d'une seule touche.

Enregistrer des recettes dans les Favoris

1. Sélectionnez n'importe quel programme intelligent et réglez-le en fonction de votre recette.
2. Lorsque vous êtes satisfait des réglages, appuyez sur n'importe quelle touche Favori et maintenez-la enfoncée pendant plus de 3 secondes pour enregistrer le programme.


L'écran affiche Set (Défini) et le numéro correspondant au Favori. Le voyant du bouton Favori s'allume.

Votre programme personnalisé est prêt à être utilisé lorsque vous le souhaitez.

Vous pouvez remplacer un Favori enregistré par une nouvelle recette en répétant ces étapes.

Utiliser des recettes programmées dans Favoris

Pour un programme Favori Cuisson sous pression ou Cuisson basse température, ajoutez vos ingrédients dans le récipient intérieur avant le préchauffage. Pour un programme Favori Sauter, attendez que l'écran affiche **Hot (Chaud)** avant d'ajouter des aliments.

- Appuyez sur la touche du programme Favori que vous souhaitez utiliser. L'écran affiche les réglages de cuisson pour ce Favori. Le voyant du bouton Favori s'allume. Appuyez sur **Démarrer**  pour commencer la cuisson.

Si vous appuyez sur une touche Favori qui n'a pas été enregistrée comme Favori, l'écran affiche 3 fois le message Not Set (Non défini) et revient à l'écran précédent.

NETTOYAGE

Nettoyez votre Instant Pot après chaque utilisation. Débranchez toujours l'appareil et laissez tous les composants revenir à température ambiante avant de les nettoyer. Avant l'utilisation ou le stockage, vérifiez que toutes les surfaces sont sèches.

Composant	Consignes de nettoyage
Accessoires <ul style="list-style-type: none"> • Panier vapeur • Collecteur de condensation • Condensation Collector 	<ul style="list-style-type: none"> • Lavez après chaque utilisation. • Lavez à la main avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux ou lavez au lave-vaisselle dans le compartiment supérieur • N'utilisez jamais de détergents chimiques agressifs, de poudres ou de tampons à récurer sur les accessoires. • Videz et rincez le collecteur de condensation après chaque utilisation.
Couvercle et composants <ul style="list-style-type: none"> • Protection antiblocage • Joint d'étanchéité • Soupape d'évacuation de la vapeur • Soupape flottante • Capuchon en silicone 	<ul style="list-style-type: none"> • Lavez à la main avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux ou lavez au lave-vaisselle dans le compartiment supérieur • Retirez toutes les petites pièces du couvercle avant de le laver. • Une fois la soupape d'évacuation de la vapeur et la protection antiblocage retirées, nettoyez l'intérieur du tuyau de dégagement de vapeur pour éviter qu'il ne s'obstrue. • Pour évacuer l'eau du couvercle après le lavage, saisissez la poignée du couvercle et tenez-le à la verticale au-dessus d'un évier, puis tournez-le complètement. • Après le nettoyage, rangez le couvercle à l'envers sur la base de l'autocuiseur • Stockez les joints d'étanchéité dans un endroit bien ventilé pour disperser les odeurs • Pour éliminer les odeurs du joint d'étanchéité, ajoutez 250 ml d'eau et 250 ml de vinaigre blanc dans la marmite intérieure et faites cuire sous pression pendant 5 à 10 minutes, puis utilisez l'option « Quick Steam Release » (Libération rapide de la vapeur).
Récipient de cuisson intérieur	<ul style="list-style-type: none"> • Lavez après chaque utilisation. • Lavez à la main avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux ou lavez au lave-vaisselle* • Vous pouvez essuyer les taches de calcaire avec un chiffon doux. • Pour les résidus alimentaires tenaces ou brûlés, faites tremper quelques heures dans de l'eau chaude avant de nettoyer. • Séchez toutes les surfaces extérieures avant d'installer dans la base de l'autocuiseur.
Cordon d'alimentation	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez un chiffon à peine humidifié pour essuyer toute particule du cordon. Débranchez toujours de la source d'alimentation avant de nettoyer le cordon d'alimentation.
Base de l'autocuiseur	<ul style="list-style-type: none"> • Essuyez l'intérieur de la base de l'autocuiseur et la bordure de condensation avec un chiffon à peine humidifié, puis laissez sécher à l'air libre. • Nettoyez l'extérieur de la base de l'autocuiseur et le panneau de commande avec un chiffon doux ou une éponge à peine humidifiés.

**Un lavage au lave-vaisselle peut provoquer une décoloration, mais cela ne nuit pas à la sécurité ou aux performances de l'autocuiseur.*

DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
Difficulté à fermer le couvercle	Le joint d'étanchéité n'est pas installé correctement.	Repositionnez le joint d'étanchéité, assurez-vous qu'il est parfaitement ajusté contre le support du joint d'étanchéité.
	Le contenu de l'autocuiseur est encore chaud.	Mettez le bouton d'évacuation de la vapeur sur Évacuation, puis abaissez le couvercle sur la base de l'autocuiseur.
Difficulté à ouvrir le couvercle	Pression dans l'autocuiseur.	Évacuez la pression conformément à la recette. N'ouvrez le couvercle que lorsque la soupape flottante est descendue.
Le récipient intérieur reste coincé contre le couvercle à l'ouverture de l'autocuiseur	Le refroidissement du récipient intérieur peut créer un effet de succion, entraînant l'adhérence du récipient interne au couvercle.	Le refroidissement du récipient intérieur peut créer un effet de succion, entraînant l'adhérence du récipient interne au couvercle.
De la vapeur s'échappe du côté du couvercle	Aucun joint d'étanchéité dans le couvercle.	Installez un joint d'étanchéité.
	Le joint d'étanchéité est endommagé ou n'est pas installé correctement.	Remplacez le joint d'étanchéité.
	Présence de résidus alimentaires sur le joint d'étanchéité.	Retirez le joint d'étanchéité et nettoyez-le soigneusement.
	Le couvercle est mal fermé.	Ouvrez, puis fermez le couvercle.
	Le support du joint d'étanchéité est déformé ou décentré.	Retirez le joint d'étanchéité du couvercle et vérifiez si le support du joint d'étanchéité est tordu ou déformé. Contactez le service client.
	La bordure du récipient de cuisson intérieur est peut-être déformée.	Si la bordure du récipient est déformée, remplacez le récipient. N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL. Contactez le service client.
Petite fuite de vapeur/ sifflement au niveau de l'évent d'évacuation de la vapeur pendant le cycle de cuisson	L'autocuiseur régule l'excès de pression.	C'est tout à fait normal, aucune action n'est requise.

Problème	Cause	Solution
De la vapeur jaillit de l'évent d'évacuation de vapeur lorsque le bouton d'évacuation de la vapeur est sur Sceller	Échec du contrôle du capteur de pression.	Contactez le service client.
	La soupape d'évacuation de la vapeur n'est pas correctement installée.	Mettez rapidement le bouton d'évacuation de la vapeur sur Évacuation, puis de nouveau sur Sceller pour vous assurer que la soupape d'évacuation de la vapeur est bien installée
L'écran reste vide après la connexion du cordon d'alimentation	Mauvais raccordement électrique ou aucune alimentation.	Examinez le cordon d'alimentation pour repérer d'éventuels dommages. Si vous constatez des dommages, contactez le service client. Vérifiez la prise pour vous assurer qu'elle est sous tension.
	Le fusible électrique de l'autocuiseur a grillé.	Contactez le service client.
Cliquetis ou léger craquement occasionnel	Le bruit de la commutation de puissance et de l'expansion de la plaque de pression lors du changement de température.	C'est tout à fait normal, aucune action n'est requise.
	Le fond du récipient intérieur est mouillé.	Essuyez les surfaces extérieures du récipient interne. Vérifiez que l'élément chauffant est sec avant d'insérer le récipient intérieur dans la base de l'autocuiseur.
Le code d'erreur apparaît sur l'écran et l'autocuiseur émet des bips continus	Il y a un problème avec l'autocuiseur.	Voir Codes d'erreur à la page 34.

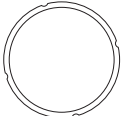
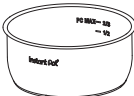




CODES D'ERREUR

Si le panneau de commande affiche un code d'erreur de cette liste, votre Instant Pot présente un problème. Voici les mesures à prendre pour résoudre le problème.

Problème	Cause	Solution
C1 ou C6H	Capteur ou pressostat défectueux.	Contactez le service client.
C7	Défaillance de l'élément chauffant.	Contactez le service client.
	Liquide insuffisant.	Ajoutez un liquide fin à base d'eau dans le récipient de cuisson intérieur : 375 ml
	Le bouton d'évacuation rapide est sur Évacuation.	Vérifiez que le bouton d'évacuation de la vapeur est réglé sur Sceller.
Lid Err/ Open Lid (Erreur de couvercle / Ouvrir le couvercle)	Le couvercle n'est pas dans la bonne position pour le programme sélectionné.	Ouvrez et fermez le couvercle. N'utilisez pas de couvercle pour le mode Sauter.
Food burn (Ingrédients brûlés)	Température élevée détectée au fond du récipient de cuisson intérieur : l'autocuiseur réduit la température pour éviter la surchauffe.	Des dépôts d'amidon dans le fond du récipient de cuisson intérieur peuvent avoir bloqué la dissipation de chaleur. Éteignez l'autocuiseur, relâchez la pression conformément à la recette et inspectez le fond du récipient de cuisson intérieur.
PrSE	De la pression s'est accumulée pendant un programme de cuisson Sauter.	Régalez le bouton d'évacuation de la vapeur sur Évacuation.

PIÈCES DE RECHANGE

Nous proposons des pièces de rechange authentiques pour votre Instant Pot de la série Rio Chef, si vous en avez besoin. Rendez-vous sur www.instantpot.co.uk pour commander.

	Pièce	Référence
	Joints d'étanchéités (2 pièces)	211-0109-01-EMEA
	Récipient intérieur en acier inoxydable	212-2016-01-EMEA
	Couverle en verre	312-6128-01-EMEA
	Soupape	310-0019-01-EMEA
	Soupape d'évacuation de la vapeur	310-0022-01-EMEA
	Protection antiblocage	310-0006-01

EN SAVOIR PLUS

Une multitude d'informations et de conseils sur la cuisine Instant s'offrent à vous. Voici quelques-unes des ressources les plus utiles.

Enregistrer votre produit

instantpot.eu/fr/product-registration/

Contactez le service client

instantpot.eu/fr/contact-us/

UKSupport@instantpot.com

EUSupport@instantpot.com

Télécharger l'application Instant Connect™

Découvrez la cuisine guidée et les recettes

Disponible les app Stores iOS et Android

Tableaux de cuisson et plus de recettes

instantpot.co.uk/recipes

Vidéos explicatives, conseils et plus

instantpot.eu/fr/getting-started/

Pièces et accessoires de rechange

instantpot.co.uk/instant-accessories-spare-parts/

Rejoindre la communauté



Spécifications du produit

Modèle	Volume	Puissance	Alimentation	Pression de travail
DUPC801BK	7,1 litres	1000-1200W	220-240V ~ 50/60 Hz.	80kPa

GARANTIE

Garantie Limitée

Instant Brands (Ireland) Limited et Instant Pot Brands (EMEA) Ltd. (collectivement « l'Entreprise ») garantissent cet appareil contre tout défaut de pièces ou de main-d'oeuvre, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période d'un (1) an à compter de la date d'achat initial. Cette garantie limitée concerne uniquement l'acheteur initial et l'utilisation de l'appareil au sein de l'UE. Cette garantie ne couvre pas l'utilisation de l'appareil en dehors de l'UE.

Pour faire valoir cette garantie limitée, vous devrez fournir une preuve de la date de l'achat initial et, à la demande, retourner votre appareil. Sous réserve que cet appareil ait été utilisé et entretenu conformément aux instructions écrites fournies avec l'appareil (qui sont également disponibles sur instantpot.co.uk), l'Entreprise s'engage, à son entière discrétion, à : (i) réparer les vices de fabrication (pièces et main d'oeuvre) ; ou (ii) remplacer l'appareil. En cas de remplacement de l'appareil, la garantie limitée de l'appareil de remplacement expirera 12 mois après la date de l'achat initial.

L'Entreprise n'est pas responsable des frais d'expédition résultant du service de garantie.

Limitation et Exclusions

Toute modification ou tentative de modification de votre appareil risque de nuire à l'utilisation sécurisée de l'appareil et d'entraîner des blessures ou dommages matériels graves. Toute modification ou tentative de modification de votre appareil ou d'une partie quelconque annulera la garantie, à moins que ces modifications ou altérations aient été approuvées expressément par l'Entreprise.

Cette garantie ne couvre pas (1) l'usure normale, (2) les dommages résultant d'une utilisation négligente, déraisonnable ou abusive de l'appareil, d'un montage ou démontage inadéquat, d'une utilisation contraire aux instructions d'utilisation, d'un manque d'entretien raisonnable et nécessaire, de catastrophes naturelles (comme les incendies, inondations, ouragans et tornades), ou d'une réparation ou altération réalisée par toute personne, sauf instructions et autorisation expresses de l'Entreprise ; et (3) les réparations effectuées sur votre appareil en raison d'une utilisation contraire aux instructions d'utilisation publiées et à une fin autre que l'usage domestique normal.

Dans la limite autorisée par la loi, la responsabilité éventuelle de l'Entreprise vis-à-vis de tout appareil ou pièce supposé(e) défectueux(-euse) sera limitée à la réparation ou au remplacement de l'appareil ou de la pièce, et ne dépassera pas le prix d'achat d'un appareil comparable. Sauf disposition contraire expresse aux présentes et dans la limite autorisée par la loi, (1) l'Entreprise n'offre aucune garantie, condition ou déclaration, expresse ou implicite, qu'elle découle ou non de l'usage ou de la pratique commerciale, par rapport à l'appareil ou aux pièces couvertes par cette garantie, et (2) l'Entreprise ne saurait être tenue responsable de tout dommage indirect, accessoire ou consécutif, découlant de ou lié à l'utilisation ou au fonctionnement de l'appareil, ni de tout dommage lié à une quelconque perte économique, perte de propriété, perte de revenus, perte de profits, perte de jouissance ou perte d'usage, ni de tous les frais d'enlèvement ou d'installation, ni de tous les autres dommages consécutifs, de quelque nature qu'ils soient. Aux termes de la législation en vigueur, vous pouvez disposer de droits et de recours supplémentaires à ceux que vous octroie cette garantie limitée.

GARANTIE

Allez sur le site instantpot.eu/fr/product-registration/ pour enregistrer votre appareil. Vous devrez indiquer votre nom, votre adresse électronique, le nom du magasin, la date d'achat, le numéro de modèle et le numéro de série (tous deux indiqués sur l'appareil). Cet enregistrement nous permettra de vous informer régulièrement du développement des produits, de vous proposer des recettes et de vous contacter dans le cas peu probable de la publication d'une notification relative à la sécurité du produit. En vous enregistrant, vous reconnaissez avoir lu et compris les instructions d'utilisation et les avertissements qui accompagnent l'appareil.

Service de Garantie

Pour faire appel au service de garantie, veuillez contacter notre instantpot.co.uk/support/ service client en créant un ticket de demande d'assistance en ligne à l'adresse instantpot.eu/contact-us/. Si nous ne parvenons pas à résoudre le problème, nous pouvons vous demander d'envoyer votre appareil au service après-vente pour un contrôle qualité. Instant Pot Brands n'est pas responsable des coûts d'expédition associés au service de garantie. Lorsque vous nous renvoyez votre appareil, veuillez à inclure votre nom, votre adresse postale, votre adresse e-mail, votre numéro de téléphone et une preuve de la date d'achat initial, ainsi qu'une description du problème rencontré avec l'appareil.

Instant Brands (Ireland) Limited,
Suite 6, Rineanna House,
Shannon Free Zone,
Shannon, Co Clare, Ireland, V14 CA36.
Email: EUSupport@instantpot.com
Telephone: +44 (0) 3331 230051

Cette garantie a été mise à jour le 1er septembre 2019 pour tous les produits vendus à compter du [1er novembre 2019]. Si votre produit est assorti d'une version plus ancienne de la garantie, celle-ci continuera d'être honorée.

Recyclage

Cet appareil est conforme à la Directive n° 2012/19/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil est conforme à la Directive n° 2014/30/UE relative à la compatibilité électromagnétique (CEM), telle que modifiée, et à la Directive n° 2014/35/UE relative à la basse tension, telle que modifiée. Ce marquage indique que, au sein de l'UE, ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les autres ordures ménagères. Pour éviter l'élimination incontrôlée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement et à la santé humaine, veuillez le recycler de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des matières premières. Veuillez utiliser les services de retour et de collecte pour retourner votre appareil usagé ou contacter le Service Client pour tout complément d'information sur le recyclage et la DEEE.



⚠️ WARNING

Ne placez PAS cet appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz/électrique ou d'un four. Utilisez toujours cet appareil sur une surface stable, non combustible et plane, comme un plan de travail de cuisine.



Instant Brands (EMEA) Limited
Floor 6, Block C, Dukes Court
Duke Street, Woking, GU21 5BH, Royaume-Uni

Instant Brands (Irlande) Limited
Suite 6, Rineanna House, Shannon Free Zone, Shannon, Co Clare,
Irlande, V14 CA36
instantpot.co.uk

© 2025 Instant Pot Brands INSTANT et INSTANT POT
sont des marques déposées d'Instant Pot Brands